

COMUNE DI SAVONA – A.S. 2024-25

MENU' INVERNALE (dal 04.11.24 al 30.03.25) SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
04.11.24 09.12.24 13.01.25 17.02.25 24.03.25	Minestrone con crostini Fusello di pollo al forno Cavolfiore lesso Frutta fresca	Riso all'olio Hamburger di carne alla pizzaiola (con pomodoro) Insalata mista Frutta fresca	Polenta al pomodoro Frittata di patate (con uova, latte) Bietole all'olio BANANA 	Pizza marinara (con pomodoro) Casatella Carote lesse Frutta fresca	Pasta alla Portofino (con pomodoro e pesto) Polpette di merluzzo (con uova) Insalata di finocchi Budino
11.11.24 16.12.24 20.01.25 24.02.25	Lasagne al pomodoro Primosale Spinaci all'olio Frutta fresca	Pasta al pesto di broccoli Bastoncini di merluzzo Purè di patate BANANA  17/12 MENÙ DI NATALE	Minestra di verdure con pastina Bocconcini di carne bianca agli aromi Carote al forno MELA GOLDEN MARLENE 	Pasta alla Parodi (con pomodoro e pesto) Hamburger di legumi (con uova) Insalata verde Frutta fresca	Riso alla parmigiana Polpettone di verdure (con uova, latte) Broccoli olio e sale CROSTATA*
18.11.24 23.12.24 27.01.25 03.03.25	Pasta al pesto di verdure Polpettone di legumi (con uova) Insalata mista con carote Frutta fresca	Ravioli (INF: Pasta) all'olio Casatella Finocchi lessi Frutta fresca 04/03 Menù di Carnevale	Crema di verdure e legumi con crostini Frittata di spinaci (con uova, latte) Patate al forno Yogurt alla frutta	Riso al pomodoro Merluzzo dorato Bietole all'olio BANANA 	Pasta con pomodoro e ricotta Arrosto di tacchino Purè di zucca Frutta fresca
25.11.24 30.12.24 03.02.25 10.03.25	Pasta olio e parmigiano Frittata di patate (con uova, latte) Insalata di finocchi Frutta fresca	Pasta al pomodoro Bocconcini di pollo panato Carote a cubetti Budino	Trofie (INF: Pasta) al pesto Certosa Spinaci all'olio Frutta fresca 05/02 GIORNATA NAZIONALE CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE	Riso al sugo di verdure (con pomodoro) Bastoncini di merluzzo Patate al forno Frutta fresca	Passato di verdure con orzo Sformato di ceci (con latte, uova) Cavolfiore lesso BANANA 
02.12.24 06.01.25 10.02.25 17.03.25	Pasta al pomodoro Polpette di merluzzo (con uova) Piselli in umido Frutta fresca	Gnocchi (INF: Pasta) alla Portofino (con pomodoro e pesto) Frittata di erbette (con uova) Verza alla julienne BANANA 	Riso all'olio Bocconcini di lonza in umido Insalata verde MELA DELLA VAL DI NON 	Pasta integrale alla pizzaiola (con pomodoro) Fusello di pollo al forno Erbette all'olio TORTA*	Crema di zucca con farro Certosa Carote prezzemolate Frutta fresca

LEGENDA:

 = PRODOTTO DOP;  = PRODOTTO IGP;  = PRODOTTO PROVENIENTE DAL MERCATO EQUO E SOLIDALE. I PRODOTTI BIOLOGICI SONO INDICATI IN ROSSO NEL MENÙ.

NOTE:

Ogni giorno verrà servito pane fresco a filiera corta.

Il basilico utilizzato è fresco a produzione biologica o controllata secondo stagionalità.

Le torte sono confezionate presso il centro cottura CAMST di Vado Ligure, utilizzando ingredienti biologici (farina, burro, uova e confettura) e zucchero di canna del commercio equosolidale. Il basilico utilizzato è fresco a produzione biologica o controllata secondo stagionalità. Sui primi piatti di pasta viene servito formaggio parmigiano reggiano DOP. Il venerdì della seconda settimana verrà utilizzato olio DOP di provenienza ligure nelle preparazioni a crudo.

Una volta al mese verrà servita Arancia rossa di Sicilia IGP. Due volte all'anno verranno servite Pere dell'Emilia Romagna IGP. Il 20% del peso totale del pesce utilizzato è proveniente da acquacoltura biologica o pesca sostenibile. Il 15% del peso totale della carne utilizzata viene da produzione biologica. L'aceto balsamico IGP è a disposizione come condimento presso i terminali scolastici. Prodotti a filiera corta: pane (servito ogni giorno – 1 volta a settimana integrale - 2 volte al mese prodotto con farina bio) e focaccia (per cestini viaggio).

Il menù potrà subire delle variazioni in caso di scioperi, chiusure per emergenze, indisponibilità dei fornitori e altri eventi imprevisti.

All'infanzia vengono prima serviti il secondo piatto e il contorno rispetto al primo piatto (fatta eccezione per quando c'è la minestra), per garantire il corretto apporto di proteine e fibre ai piccoli utenti.

